

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 50 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Adquirir conocimientos de las diferentes técnicas de elaboración y conservación de distintos grupos de alimentos para la prevención de alergias e intolerancias alimentarias en restauración; reconociendo e interpretando la documentación sobre alergias e intolerancias alimentarias; identificando los principales alimentos causantes de éstas y analizando y aplicando las técnicas de servicio en las distintas elaboraciones

CONTENIDOS

1. CARACTERIZACIÓN DE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. 1.1. Definición de alergia e intolerancia alimentaria. 1.2. Tipos de alergias e intolerancias alimentarias. 1.3. La rueda de los alimentos. 2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. 2.1. Tipos de alérgenos contemplados en la normativa. 2.2. Principales alimentos causantes de alergias e intolerancia. 2.2.1. Leche 2.2.2. Huevos. 2.2.3. Pescado y marisco. 2.2.4. Frutos secos. 2.2.5. Cereales. 2.2.6. Legumbres. 2.2.7. Frutas. 2.2.8. El látex 2.3. Prevención de riesgos en alergias alimentarias. 2.3.1. Selección de productos 2.3.2. Contaminación cruzada 2.3.3. Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies. 3. ELABORACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y/O DIETAS ADECUADAS PARA EL TRATAMIENTO DE NECESIDADES ALIMENTICIAS ESPECÍFICAS. 3.1. Dieta hiposódica. 3.2. Dieta hipocalórica. 3.3. Dieta hipercalórica. 3.4. Dieta y anemia. 3.5. Dieta baja en azúcar. 3.6. Dieta para la osteoporosis. 3.7. Dieta astrigente. 3.8. Dieta de protección gástrica. 3.9. Antiulcerosa común. 3.10. Dieta pobre en grasa. 3.11. Protección Biliar. 3.12. Dieta laxante. 3.13. Dieta para reducir el ácido úrico. Hiperuricemia. 4. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS APTAS PARA PERSONAS CON ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. 4.1. Productos sustitutivos para personas con alergias 4.1.1. Proteína de la leche de vaca. 4.1.2. Huevos. 4.1.3. Pescado y marisco. 4.1.4. Anisakis 4.1.5. Frutos secos. 4.1.6. Cereales. 4.1.7. Legumbres. 4.1.8. Frutas. 4.2. Intolerancia al gluten 4.3. El uso del látex en la manipulación de los alimentos.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El



departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.